

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商 品 名		手打式 黒いカレーうどん（伊勢うどん使用）					
JAN コード （13桁もしくは8桁）	4970436000034	パッケージ	材 質	外装PP/麺袋PE、PA/たれPE、PA			
消 費 期 限	180日		サイズ/重量	縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘)	内 容 量		
			20.0	16.5	4.0	490g	
最低ケース納品単位	別途ご相談	ケース	材 質	段ボール	入 数	12.0	
発注リードタイム	午前12時締/発注日含め3日後発送		サイズ/重量	縦(㌘) × 横(㌘) × 高さ(㌘)	重 量 (㌔)		
			28.5	42.0	13.0	6.5	
保 存 温 度 帯	<div><div><div><input checked="" type="checkbox"/> 常温</div><div><input type="checkbox"/> 冷蔵</div><div><input type="checkbox"/> 冷凍</div></div><div></div></div>	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価 格 有効期限	年 月		
			* 他取引条件により異なる	日本国内での 販売価格	530円		
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）							

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	1食(麺220g、粉末スープ25g)あたり
【麺】		エネルギー	327kcal
小麦粉(三重県)、食塩、pH調整剤	三重県	たんぱく質	8.8g
【粉末スープ】		脂質	1.9g
砂糖(国内製造)、食塩、粉末しょうゆ、カレーパウダー、		炭水化物	69.4g
ミックススパイス(パプリカ、唐辛子、オニオン、カーリック、ナツメグ、ダークチェリー、オースルスパイス、その他)、		食塩相当量	6.1g
かつおぶし粉末、オニオンパウダー、かつお・むろぶしエキスパウダー、ラード、ミートパウダー、			
酵母エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム)、酸味料、			
(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			
商 品 特 徴		利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
■ 三重県産小麦粉「あやひかり」100%使用の伊勢うどんを使用 ■ じっくり寝かせて作った生地を約30分茹でて作り上げる麺は、独特のふわふわ柔らかな優しい食感です。 ■ 10種類以上のスパイスに和風だしを加えた、スパイシーなカレーうどんです。		■ 350mlの沸騰したお湯の中に、麺1玉を入れ、2-3分茹でます。 ■ 添付の粉末スープを加え更に1分ほど茹でていただき、粉末が溶けた出来上がりです。 ■ お好みの具材や薬味をトッピングしていただくと一層美味しくお召しいただけます。	

商品写真

	アレルギー表示(特定原材料)
	小麦、大豆、豚肉